



DAKAR · SÉNÉGAL

Pierre Traoré

CHEF EXÉCUTIF · CONSULTANT

Cuisine afro-fusion contemporaine. Enracinée au Sénégal, ouverte sur le monde.

CONTACT

+221 77 869 22 19
petertra57@gmail.com
Dakar, Mamelles · Sénégal

LANGUES

Français	langue maternelle
Wolof	langue maternelle
Anglais	compréhension professionnelle

COMPÉTENCES

Cuisine afro-fusion, sénégalaise et française

Création de cartes et de menus

Ouverture et restructuration de restaurants

Food cost, marges, achats et stocks

Management et formation de brigades, 5 à 32 personnes

Hygiène et sécurité alimentaire, HACCP, méthode des 5M

Traiteur, événementiel, home cooking

PROFIL

Chef exécutif et consultant, plus de 13 ans en restauration à Dakar. Formé à la cuisine française, ancré dans les saveurs sénégalaises et ouest-africaines, Pierre Traoré construit une cuisine afro-fusion contemporaine au moment où celle-ci s'impose sur la scène gastronomique mondiale. Il a ouvert et restructuré des restaurants, dirigé des brigades de 5 à 32 personnes et stabilisé les food costs entre 21 et 25 %. Créatif, rigoureux, orienté qualité, avec une approche centrée sur l'expérience client et la maîtrise des coûts.

EXPÉRIENCES

2026 · en cours

Consultant gastronomique

Galerie36
Dakar

Conception des menus et de l'offre gastronomique.
Programmation culinaire : dîners, événements, vernissages.

2024 · en cours

Chef consultant, grands événements

The Luxury Private Lodge 5, un paradis au cœur de la brousse sénégalaise*
Sénégal

Mariages, réceptions, anniversaires et événements privés : conception des menus, production et service.

oct. 2025 · avr. 2026

Gérant

Chez Simon Foodconcept, restaurant traiteur
Dakar Mamelles

Direction du restaurant et de l'activité traiteur.

juin · juil. 2025

Chef exécutif

The Lounge Grill
Dakar Mamelles

Lancement du restaurant. Management et formation d'une brigade de 29 personnes. 100 couverts par jour minimum, food cost stabilisé à 21 %.

oct. · déc. 2024

Chef exécutif

Le Pharaon Luxe Club, restaurant-bar
Dakar Mamelles

Lancement du restaurant. Brigade de 12 personnes, 75 couverts par jour minimum, food cost stabilisé à 25 %.

FORMATION

2026

Hygiène et Sécurité des Aliments (HACCP)

Formation Paul France (HACCP, Process, gestion d'équipe)

2018 · 2021

BEP, niveau BAC

Institut de Formation en Tourisme et Restauration

2017 · 2018

Gestion hôtelière et touristique

ENSUP Afrique

EXPÉRIENCES · SUITE

juil. · sept. 2024

Chef exécutif consultant

Restaurant Eguette

Dakar, Cité Keur Gorgui

Lancement du restaurant. Formation et supervision d'une brigade de 18 personnes, food cost stabilisé à 21 %.

fév. · mai 2024

Chef exécutif exclusif

The Jungle Dakar, restaurant-bar-club

Dakar Almadies

Réajustement et restructuration. Brigade de 32 personnes, 180 couverts par jour minimum, food cost stabilisé à 21 %.

août 2023 · janv. 2024

Chef exécutif consultant

Damas Boulangerie & Restaurant

Dakar, VDN

Restructuration, nouvelle carte, formation et management d'une brigade de 16 personnes, food cost stabilisé à 25 %.

mars · août 2023

Chef exécutif

Haelth in a Box

Dakar Virage

Planning des menus, gestion des stocks, formation et management d'une brigade de 8 personnes.

juin 2021 · janv. 2022

Chef cuisinier

MELO Dakar

Dakar Mamelles

Spécialités brunch. Menu du jour, gestion des stocks, brigade de 19 personnes.

sept. 2020 · mai 2021

Chef de cuisine

Restaurant Le Sud

Dakar

Cuisine de grand-mère sans cubes. Menu du jour, gestion des stocks, brigade de 5 personnes.

fév. · août 2020

Sous-chef

The Dream Sport Lounge

Dakar Ngor Almadies

Brunch, menu du jour, gestion des stocks.

déc. 2019 · janv. 2020

Cuisinier consultant

Feel Juice, bar à salades et smoothies, restaurant libanais

Dakar Plateau

déc. 2017 · nov. 2019

Commis de cuisine stagiaire

Hôtel Le Djoloff

Dakar